

МЕНЮ

*Le Marin,*

RESTAURANT & TERRACE



SEL MARIN | RESTAURANT & TERRACE

*Искусство кулинарии – это целая Вселенная.  
Вселенная страсти к своей работе,  
удовольствия и бесконечного творчества.  
Это музыка, которая пишется при помощи  
вдохновения и прекрасных ингредиентов.  
Искусство, которое делает людей счастливыми.  
Мы постарались создать для Вас  
идеальную симфонию классических сочетаний  
и южных вкусов, черпая вдохновение в богатстве  
Черноморского побережья и классических  
средиземноморских рецептурах.  
Желаем приятного путешествия к новым  
гастрономическими впечатлениям!*

Оксана Нагорская  
шеф-повар  
ресторана & террасы  
Sel Marin



## ЗАКУСКИ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Антипаста: микс оливок, вяленые томаты, гриссини, грана падано, прошутто ди парма, артишоки	450	2 200
 Выдержанные сыры из фермерского хозяйства Волино: качотто с трюфелем, мантазио и козий, орехи, виноград, варенье из инжира	105 210	1 550
 Плато сыровяленых деликатесов: Прошутто ди Парма, коппа, брезаола, гриссини, артишоки	200 100	1 850
 Запеченный сыр камамбер с розмарином и рагу из сморчков, вешенок и шампиньонов	120 195	1 150
 Брускетта запеченная с сыром Горгонзола и жареными грибами	190	600
 Брускетта с лососем холодного копчения, авокадо и яйцом пашот	220	850
 Брускетта с ростбифом, свежими томатами, крем-сыром и трюфельным соусом	210	650
 Бриошь с мясом краба, крем-сыром и авокадо	120	800

# atlin.

## ЗАКУСКИ

		ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 	Лосось слабосолёный с каперсами, лимоном и тостами	80 50	1 050
  	Тартар из лосося на чипсах тапиоки с кунжутным соусом	135	900
  	Тартар из тунца с хрустящими тостами	150 30	900
 	Севиче из сибаса с лаймом, перцем чили и кориандром	120	850
	Паштет из фуа-гра на багете с ягодами и клюквенным желе	85	700
   	Вителло-Тоннато - телятина с соусом из тунца, каперсами и вялеными томатами	180	990
 	Баклажан печёный с грецкими орехами, гранатом, кинзой, красным луком и сыром	300 30	560

# САЛАТЫ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
Большой овощной салат с заправкой на ваш выбор	500	650
 Зеленый салат с авокадо, брокколи и кабачков с оливковым маслом и бальзамическим уксусом	210	780
Хрустящие баклажаны с соусом Чили и салатом из свежих томатов	265	550
 Мраморная говядина со страчателла, томатами и кедровыми орехами	220	1050
 Салат с обжаренным в кунжуте тунцом, свежим шпинатом, соусом пондзу и эдамаме	260	1050
 Салат с гравлаком из лосося с крем-сыром, авокадо и базиликовым маслом	160	990
 Салат с куриной грудкой, жареным сыром халуми, авокадо, томатами, таджасскими оливками и мятным соусом	270	850
 Салат с тигровыми креветками, авокадо, сыром страчателла	230	1250
 Салат с копченой утиной грудкой, грушей, горгонзолой и карамельным пеканом	150	890
 Салат Романо с цыпленком	250	890
 Салат Романо с креветками	200	1150
 Салат с барабулей с соусом из свежих томатов, красного лука, кинзы и соленой брынзы	220	750

# Sel Marin

## СУПЫ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Крем-суп из белых грибов с паштетом фуа-гра, взбитыми сливками и трюфельным маслом	200 40	1 150
 Том ям с креветками, кальмарами и мидиями	450 75	1 200
 Луковый крем-суп с гребешком и трюфельной пастой	70 250	1 150
 Крем-суп из тыквы с мясом краба и сливочным сыром	320	850
 Суп-лапша с курицей и шпинатом	350	550

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
 Крем из печеной тыквы с гребешками	220	1 150
 Лосось с трюфельным соусом, брокколи и зелёным горошком	80 130	1 800
 Филе форели с припущенным шпинатом, кабачками с сырным муссом	80 150	1 150
 Барабуля жареная до золотистой корочки, с соусом айоли	200 30	1 100
 Сибас, оливки каламата, помидоры черри, кедровые орехи, артишоки	130 165	1 800
 Дорадо Аква-Пацца запечённая целиком с томатами, оливками и каперсами	250 150	1 650
 Филе палтуса с зелёной спаржей и голландским соусом	100 70	1 650
 Цыпленок запечённый с овощами гриль, соусами цахтон и грузинским	300 150 100	1 300
 Утиная ножка конфи с грушей	150 95	1 350
 Говяжьи щечки с тыквенной полентой и соусом деми-глясс	230	990
 Филе миньон с картофельным пюре, белыми грибами и розмариновым соусом	100 155	1 800
 Голень ягненка томленая с красным вином	315	1 050
 Баранина с запеченным баклажаном, маринованным луком, сыром и гранатом с соусом на основе Мацони	130 215	1 150

## Б Л Ю Д А Н А Г Р И Л Е

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Креветки тигровые с соусом чили	100   145	950
 Кальмар	120   100	690
 Тунец	150   100	1 250
 Рибай стейк	270   60	4 500

## Г А Р Н И Р Ы

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
Авокадо гриль	120	750
 Спаржа, соус голландский	140	1 250
 Капуста брокколи с трюфельным кремом и пармезаном	110	450
Рис Жасмин	150	250
Овощи-гриль	150	390
 Картофельное пюре	150	250
 Печёный беби-картофель, сливочное масло с чесноком и зеленью	200	290

## ПАСТА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Качо э пеппе-спагетти со свежемолотым черным перцем, пармезаном и сливочным маслом	200	650
 Спагетти вонголе с белым вином	400	1050
 Тальятелле с тигровыми креветками, черноморскими мидиями, белым вином и оливками каламата	370	1150
 Паста Каламарата с кальмарами и креветками	270	1150
 Равиоли с уткой конфи, сморчками, вешенками и шампиньонами	120	750
 Открытая паста с рагу из телятины	175	950

## РИЗОТТО

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Ризотто со сморчками, вешенками, шампиньонами и взбитыми сливками	250	1 250
 Ризотто с гребешками и страчателлой	250	1 450

## ПИЦЦА КЛАССИЧЕСКАЯ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Фокачча с розмарином, чесноком, оливковым маслом и пармезаном	190	410
 Четыре сыра	340	850
 Пепперони с томатным соусом и моцареллой	330	750
 Маргарита	315	690
 Чоризо, копчёный цыпленок, сливочный сыр, соус песто	310	750
 Говяжьи щечки, страчателла и карамельный лук	390	990

## ПИЦЦА РИМСКАЯ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Свежая груша, горгонзола и хурма	380	890
 Прошутто ди Парма, вяленые томаты и руккола	340	890
 Мраморная говядина, артишоки, вяленые томаты и страчателла	450	890

## ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, Р
 Мидии в сырном соусе, подаются с картофелем фри	370 100	990
 Мидии в томатном соусе с кинзой и перцем чили	380 50	950
 Мидии в белом вине, подаются с хрустящим багетом и соусом сальса-верде	390 90	990
 Мидии с кокосовым молоком и пастой том ям	400 40	950

## ДЕСЕРТЫ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
 Авторский "Черный Лес" в шоколадной сфере и вишневым соусом	200	550
 Мильфей с фисташковым кремом и малиной	235	590
 Карамельные кедровые орехи с печеными яблоками	240	690
 Баскский чизкейк с ванильными сливками и малиновым соусом	270	690
 Тирамису с кофейным мороженым и клубникой	210	690
 "Плавучий остров" - меренга, заварной крем, ванильный соус	155	500

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
 Ваниль   Шоколад   Клубника   Карамель	60	290

## СОРБЕТЫ БЕЗ САХАРА

	ВЫХОД, ГР	ЦЕНА, ₽
Манго-юдзу   Малина-личи   Мандарин	60	290





УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ  
АЛЛЕРГИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНOSИМОСТЬ  
КАКИХ-ЛИБО ПРОДУКТОВ, ПОЖАЛУЙСТА,  
СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

- |  |   |
|--|---|
|  Горчица и производные  |  Рыба и производные      |
|  Яйцо                   |  Соя и производные       |
|  Глютен   Злаки         |  Диоксид серы   Сульфиты |
|  Лактоза   Молоко       |  Аспартам   Заменитель   |
|  Орехи                  |  Сельдерей               |
|  Кунжут и производные   |  Арахис                  |
|  Молюски и ракообразные |  Люпин                   |

Все цены указаны в рублях и включает НДС 20 %